Freisprechung

Gifhorn: 41 Fachkräfte im Gastgewerbe erhalten Abschlusszeugnisse

In welchen Bereichen des Gastgewerbes die 41 Absolventinnen und Absolventen ausgebildet wurden und wer in diesem Jahr zu den Prüfungsbesten gehörte, lesen Sie hier.

Siegfried Glasow
04.07.2025, 15:00 Uhr

Gifhorn. Nach einer Ausbildung von 1095 Tagen im dualen System im jeweiligen Betrieb und in der Berufsschule erhielten 41 junge Menschen aus dem Gastgewerbe in einer Feierstunde ihre Abschlusszeugnisse.

Feierstunde

Heike Strauch, stellvertretende Schulleiterin der BBS I Gifhorn, ließ die die dreijährige Ausbildung Revue passieren undi wies dabei auch auf die Erfolge bei den Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe hin. Sie gab bekannt, dass die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften im Jahre 2027 in Gifhorn stattfinden werden: Zwölf Berufsbildende Schulen aus ganz Niedersachsen werden dann ihre besten Schülerinnen und Schüler nach Gifhorn schicken, wo sie in den Disziplinen Kochen, Hotelfach und Restaurantfach gegeneinander antreten. Die Siegerinnen und Sieger werden sich dann für die Deutschen Jugendmeisterschaften qualifizieren.

Freisprechung: Die neuen Fachkräfte im Restaurantservice und Systemgastronomie mitLiane von Steimker (m.).

Quelle: Siegfried Glasow

Fachkräfte im Gastgewerbe

Die folgenden Fachkräfte machten ihre Abschlüsse im Schwerpunkt Restaurantservice: Destiny Ikoyo (RegionalVerbund für Ausbildung, Wolfsburg), Qui Thien Mach (Restaurant Creasian Wolfsburg), Thi Uyenhi Do (Sushi Berlin, Wolfsburg), Ioannis Boghean (L'Osteria, Gifhorn) und Yansong Jiao (Mongus Garden, Wolfsburg). Diese Fachkräfte im Gastgewerbe hatten den Schwerpunkt Systemgastronomie: Nathaniel Rume Igwele (Marché, Wolfsburg), Erik Plotnikov (McDonald's Peine) und Eduard Engelmann. Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie sind Sophie Haas (Volkswagen AG, Wolfsburg) und Ben Ehlers (Volkswagen Group Services, Wolfsburg).

Freisprechung: Die neuen Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie mit Heike Strauch (m.).

Quelle: Siegfried Glasow

Fachkräfte für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sind Lukas Burgdorf (Hotel Deutsches Haus, Gifhorn), Ngoc Hoai Nguyen (Brackstedter Mühle, Wolfsburg), Alissa Paul und Lea Steinmetz (beide von der Volkswagen AG, Wolfsburg). Fachkräfte Küche sind Makar Samusenko von La Vital in Wesendorf, Benedikt Magiera und Bogomil Stoykov, beide von Ferdinands Restaurant, Wolfsburg.

Freisprechung im Gastgewerbe: Die neuen Fachkräfte für Küche sowie Köche und Köchinnen mit Fachlehrer AndreasOchs (r.).

Quelle: Siegfried Glasow

Köchinnen und Köche

Die Ausbildung zum Koch oder zur Köchin machten Ludwig Besse, Sean Paul Blau, Emily Casu und Linus Schierholz, alle von The Ritz-Carlton, Wolfsburg, Tim Borchert von Innside by Meliá, Wolfsburg, Jona Mex Effe, vom Schlossrestaurant Zentgraf, Gifhorn, Joana Geilhardt vom X fritz, Wolfsburg, Lara Hildebrandt und Luca Lupiano vom Klinikum Wolfsburg, Sophie Kemmer (Volkswagen AG), Irene Dettmann (Wolfsburg), Lucas Pichl (BZW, Wolfsburg), Silas Tantius, (Hotel Deutsches Haus, Gifhorn).

Freisprechung im Gastgewerbe: Die neuen Hotelfachmänner und -frauen mit Fachlehrerin Christel Klütz (r.).

Quelle: Siegfried Glasow

Hotelfachkräfte

Frischgebackene Hotelfachmänner und -frauen sind Febrianti Febrianti und Sabrina Zalsabilla (beide Morada Hotel Isetal), Norman Fleißner, Collien Fiona Nanuk Fuhrmann und Nils Gelies (alle Leonardo Hotel, Wolfsburg), Laura Izabela Machnik (Innside by Meliá, Wolfsburg), Lena Neubauer (An der Wasserburg, Neuhaus-Wolfsburg), Antonia Noth, MelissA Tsoka und Giuseppe Pisasale (alle The Ritz-Carlton, Wolfsburg), Lisa Marie Simon (Courtyard by Marriot, Wolfsburg) und Philipp Wiegand (Seehotel am Tankumsee, Isenbüttel).

Am Ende der Zeugnisübergabe wurden die jeweiligen Prüfungsbesten geehrt, die teilweise einen Prüfungsdurchschnitt von 1,2 erreichten: So wurden Antonia Noth, Ludwig Besse, Norman Fleißner, Nils Gelies und Sofie Haas zusätzlich mit einem Buchgeschenk geehrt.

AZ/WAZ